



SANVITIS

M

MALVASIA

DENOMINAZIONE

Malvasia IGT Lazio

UVE

Malvasia 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nella zona collinare dei Castelli Romani che discende verso il mare. Altitudine 170 m/slm. I vitigni vengono allevati e trattati con sistemi naturali e un'agricoltura non intensiva, nel rispetto delle caratteristiche organolettiche originali dell'uva.

RACCOLTA

Prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE

Le uve accuratamente selezionate sono lavorate nel pieno rispetto delle loro caratteristiche: leggera macerazione a grappolo intero, pressatura e fermentazione a basse temperature. Malolattica svolta naturalmente. 8 mesi di affinamento in vasche d'acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino. Elegante e delicata sia al naso che al palato. Presenta un bouquet aromatico particolarmente complesso con un ampio spettro di aromi primari di arancio, cedro, limone, note fruttate di pesca, albicocca e floreali. La sua peculiarità è l'inconfondibile freschezza, la sapidità e la semplicità di fondo che la caratterizza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un vino armonico e vivace, ottimo da abbinare con pesce crudo e cotto, dalla tartare di ricciola al fritto di paranza.

GRADAZIONE

12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

SOCIETA' AGRICOLA SANVITIS Srl

Via Remigio de Paolis - San Vito (RM) - tel. 06 9572560
info@sanvitis.it - www.sanvitis.it